

飛鳥たかな生産組合【熊野市飛鳥町】

- 生産者の高齢化が進む中で、**新規就農者の受入れにより**、たかなの生産量を維持！
- 商品の高付加価値化と、積極的なPR活動の展開により**販売力を強化！**

取組地域の概要

熊野市北部にある飛鳥町は、奈良県上北山村との県境に位置し、清流大又川の上流域にある山深い集落である。

冷涼な気候を生かし、郷土料理「めはり寿司」の材料に欠かせない「たかな」が栽培され、「たかな漬」に加工されている。この地域では鮮やかな赤紫色が特徴の品種が栽培され、熊野市の特産品として知られている。



地域で栽培・加工された特産品「たかな漬」

取組の背景

特産品づくりのため、平成10年から本格的に「たかな」の生産がはじまった。平成11年に「飛鳥たかな生産組合」が結成され、組合員が栽培した「たかな」を「たかな漬」に加工し、地域内外に販売している。組合では、地域の伝統である「たかな漬」と「めはり寿司」を守り続けていくため、商品の付加価値向上と販路拡大に日々努力している。

取組のポイント

ポイント1 新規就農者の受入れや作業環境の改善により、たかなの生産量を維持

- ・組合員の高齢化等により生産量の縮小が危惧される中、地域内外から新規生産者を募集している。地域おこし協力隊として飛鳥町に赴任した1名の青年が、新規就農者として定着している。
- ・安定生産をめざし、重要な病害である「根こぶ病」の対策や、無加温ハウスを利用した栽培により、作業環境の改善に取り組んでいる。

ポイント2 「みえの安心食材」の認定や新パッケージの作成により、商品の付加価値を向上

- ・消費者の安全・安心に対するニーズの高まりに対応し、生産者全員で化学肥料・農薬の低減に取り組み、「みえの安心食材」の認定を受けている。
- ・地域外へ商品の魅力を発信するため、「熊野」と「めはり」を大きく打ち出したパッケージに一新した。

ポイント3 イベントでの積極的なPRにより、販路を確保

- ・県内外のイベントなどへの積極的な参加により、商品のPR活動を展開している。近年では、紀州地域での知名度が高まるとともに、県外への販路も確保され、販売量が拡大している。



郷土料理「めはり寿司」

今後の展望

たかな生産安定技術を確立するとともに、新規栽培者の掘り起しにより、面積拡大と生産量の増加をめざす。

◆本事例に関する問い合わせ先◆

三重県熊野農林事務所農政室地域農政課
三重県紀州地域農業改良普及センター普及2課
電話 0597-89-6122